11 | Termo de Garantia

O Forno Safanelli é garantido por doze meses, a contar da data da compra, desde que observadas respeitadas as disposições legais aplicáveis, referentes aos defeitos de material ou fabricação. O conserto ou substituição de peças defeituosas durante a vigência desta garantia se dará somente pelos postos de serviços autorizados, a partir da apresentação da nota fiscal de compra. Postos autorizados são aqueles credenciados pela Distribuidora Armazem, os quais estão autorizados somente a utilizar materiais e acessórios aprovados pela própria Distribuidora.
O consumidor perderá totalmente a garantia quando:
- O produto não for manuseado em condições normais (de acordo com o manual de instruções), ou não for utilizado para fins que se destina (uso doméstico);
- O produto for violado, desmontado ou adulterado fora dos postos de serviços autorizados;
- O defeito do produto decorrente de acidentes de transporte, mal-acondicionamento, uso inadequado e instalação em rede elétrica imprópria;
- Forem incorporados ao produto peças e componentes não originais ou acessórios não recomendados pela Distribuidora;
- Houver remoção e/ou alteração no número de série ou na plaqueta de identificação do aparelho;

Ônus eventuais por conta do consumidor:
- A garantia regulamentar oferecida pela Distribuidora Armazem, pressupõe produtos atendidos pelos postos de serviços credenciados da Distribuidora;
- A instalação do produto é por conta do consumidor;
- Defeitos não existentes ou originados por uso indevido devem ser pagos pelo Consumidor;
- O consumidor deverá providenciar o envio do produto a um posto de assistência autorizado caso necessário;
- Toda e qualquer despesa, além da mão-de-obra e reposição de peças em garantia, são de responsabilidade do consumidor.

Observações

A Distribuidora não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir responsabilidade relativas à garantia de seus produtos além dos aqui explicados.
A Distribuidora reserva-se o direito de alterar o produto e as especificações deste manual sem prévio aviso.
Leia sempre o manual de instruções antes de operar o produto e sempre que tiver dúvidas.

Ao acionar a assistência técnica, tenha sempre em mãos o número da nota fiscal

Nota fiscal n°: ______
Data da compra: __/__/__

Distribuidora Armazém Ltda.
Rua Gerônimo Corrêa, nº 370
Centro - Guaramirim - 89270-000 - SC
Cx postal - 54
Fone: 55 47 3371-0707
vendas@distribuidoraarmazem.com
www.distribuidoraarmazem.com

Desde 1988

FORNOS ELÉTRICOS
MANUAL DE INSTRUÇÕES
TERMO DE GARANTIA

Modelos:

Forno Elétrico de Embutir	FE003	220v
Forno Elétrico de Embutir	FE004	127v

Parabéns

Você acaba de adquirir um Forno Elétrico da marca Safanelli, comercializado pela Distribuidora Armazem Ltda., fabricado com o que há de melhor e mais moderno no mercado. É ideal para aquecer, assar, cozer e dourar os mais variados tipos de alimentos como: pães, bolos, doces, tortas, pizzas, massas, aves, peixes, carnes, entre outros. Possui design diferenciado, ótimo espaço interno, é econômico, rápido, durável, fácil de limpar e conservar.
Todos desenvolvidos especialmente para você aliar bom gosto, praticidade e economia.

Indice

1 | Avisos Gerais 02
2 | Alertas de Segurança 03
3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto 04
4 | Instruções para Instalação........ 05
- Nichos 05
- Fixação 06
- Instalação Elétrica 07
5 | Funções dos botões de seu forno Safanelli 07
6 | Dúvidas e Ocorrências 08
7 | Orientações práticas para utilizar seu forno Safanelli 09
8 | Tabela orientativa para tempos e temperaturas de seu forno Safanelli 10
9 | Instruções para Limpeza 11
10 | Instruções para Manutenção 11
11 | Termo de Garantia 12

1 | Avisos Gerais

Leia atentamente as instruções contidas neste manual antes de instalar ou utilizar seu produto. Antes de ligar o produto, certifique-se de que a tensão do mesmo é igual a tensão da tomada a qual será ligado.

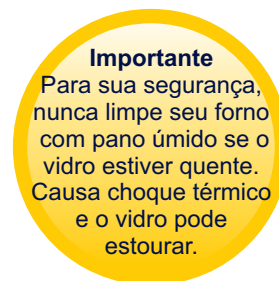
"Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho". Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.

ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.
A instalação do produto poderá ser feita pelo usuário desde que siga atentamente as instruções deste manual. Caso preferir, solicite a instalação por um profissional, porém os custos de instalação não estão cobertos pela fábrica.

Manuais especiais solicitar através do fone:
(47) 3371-0707

9 | Instruções para Limpeza

-Antes de qualquer manutenção, desligar o produto da tomada, quando possível ou desligar o disjuntor;
-Não utilizar pano úmido no vidro, quando o forno estiver quente;
-Para a limpeza do vidro, utilizar pano ou esponja macia;
-Abra a porta do forno utilizando o puxador. Faça uma limpeza interna e externa com pano macio e levemente umedecido em água morna. Nunca faça a limpeza com o plugue ligado na tomada.
-Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro.
-Não utilizar produto de limpeza a vapor.

Importante
Para sua segurança, nunca limpe seu forno com pano úmido se o vidro estiver quente. Causa choque térmico e o vidro pode estourar.

10 | Instruções para Manutenção

-Antes de realizar qualquer intervenção em seu produto, desligue o cabo da rede elétrica.
-AVISO: Certifique-se que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar choque elétrico.
-Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
-Recomendamos que a manutenção ou conserto de seu produto seja feito pela rede autorizada Distribuidora Armazém.
Para aparelhos com ligação tipo Y: Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

8 | Tabela Orientativa para Tempos e Temperaturas

Tipo	Peso	Temp.	Tempo
Pão de queijo	15g	180°	20min
Biscoitos	300g	200°	20min
Bolo	1.300g	200°	40min
Bolo de chocolate	1.400g	200°	40min
Pão de ló	600g	200°	20min
Pão doce	600g	200°	20min
Pão de trigo	600g	250°	45min
Pastelão	1.500g	200°	40min
Torta salgada	800g	200°	35min
Massa para pizza	350g	200°	5min
Frango	1.200g	250°	1h30mi
Frango em pedaços	1.200g	200°	1h
Chester ★	3.500g	200°	4h
Peru ★	4.000g	250°	4h
Costela ★	3.000g	250°	4h
Pernil ★	2.600g	250°	2h30mi
Lombo ★	1.500g	250°	1h40mi
Peixe ★	1.200g	250°	1h
Peixe em postas	1.200g	200°	25min
Pizza	350g	200°	20min

Importante

No Forno Elétrico Automático com Timer, após o término do tempo selecionado o seu forno desligará. Verifique o assado, caso haja necessidade ajuste um novo ciclo de tempo.

Ao assar alimentos gordurosos, por exemplo, carnes e peixes, procure utilizar um recipiente proporcional ao tamanho do alimento. Se a forma utilizada exceder muito o tamanho do alimento, poderá causar excesso de fumaça no interior do forno. Você ainda poderá utilizar também papel alumínio para envolver o assado.

★ Lembre-se! O alimento deve ser virado durante o cozimento

2 | Alertas de segurança

- leia atentamente o manual de instruções antes de operar o Forno;
- certifique-se de que a tomada ou outro tipo de conexão que será ligada o produto está dimensionada para o mesmo. A tomada ou conectores e a fiação elétrica deverão suportar a corrente, tensão e potência informadas para o produto na tabela de Dados Técnicos;
- a tomada ou conector a ser ligado, o plugue do produto deverá ser de fácil acesso, para possibilitar fácil desconexão à feito de manutenção, conserto ou instalação;
- se o produto apresentar marcas de queda ou danos na embalagem, o mesmo não deverá ser utilizado pois alguns danos podem vir a afetar a segurança do produto;
- a fim de atender as normas de segurança e evitar danos, somente pessoal especializado deverá realizar o conserto ou manutenção do produto. Isto se aplica também ao cabo de alimentação;
- caso o cabo de alimentação apresente ou venha apresentar defeitos ou danos, somente pessoa especializada ou o próprio fabricante deverá substituí-lo;
- não deixe que o cabo de alimentação toque superfícies quentes;
- o cabo de alimentação deverá estar livre, sem nada o tensionando;
- este produto funciona em temperaturas elevadas, portanto partes acessíveis do mesmo poderão estar quentes durante o funcionamento. Cuidados devem ser tomados para evitar contatos com as mesmas e consequentes riscos de queimaduras;
- ATENÇÃO: As partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas;
- não toque nos elementos de aquecimento;
- não deixe o aparelho desassistido quando em funcionamento;
- crianças, não têm consciência dos riscos ao operar eletrodomésticos, portanto mantenha-as longe do aparelho em funcionamento;
- a Distribuidora Armazem, não assume nenhuma responsabilidade por ações que venha a resultar em danos por uso inadequado, se estas providências não forem observadas;
- seja cuidadoso ao pegar objetos armazenados em armários sobre seu produto a queda dos mesmos sobre o produto poderá danificá-lo;
- evite a utilização de extensões ou emendas. Caso sua residência não possua rede de aterramento, procure uma pessoa especializada para instalá-la.

3 | Tabela com Dados Técnicos do Produto

CAPACIDADE EM LITROS	50 Litros
TENSÃO:	127V ou 220V 60Hz ~
POTÊNCIA ELÉTRICA INSTALADA:	1,75 Kw
TIPO DE ACIONAMENTO:	BOTÕES ROTATIVOS
POTÊNCIA DAS RESISTÊNCIAS:	INFERIOR - 1000 W SUPERIOR - 750 W
COMPRIMENTO CABO DE ALIMENTAÇÃO	1 metro
PESO DO PRODUTO SEM EMBALAGEM:	9,25 KG
PESO DO PRODUTO COM EMBALAGEM:	9,7 KG
ACESSÓRIO NA CAIXA DE EMBALAGEM:	MANUAL DE INSTRUÇÕES
COR/ACABAMENTO:	PRETO/ INOX
DIMENSÃO EXTERNA: DIMENSÃO DO NICHO	A: 510 x L: 540 x P: 520 A: 480 x L: 480 x P: 520
CONSUMO DE ENERGIA	INFERIOR - 0,75Kw/h SUPERIOR - 1,00Kw/h
NÚMERO DE IP	20
USO	DOMÉSTICO; EXCETO CENTURY PROFISSIONAL

7 | Orientações práticas para Utilizar seu Forno Safanelli

Assar, dourar, aquecer e outras atividades culinárias são muito fáceis de serem executadas em seu forno Safanelli.

Para facilitar ainda mais, damos a seguir algumas informações para o uso eficiente de seu forno:

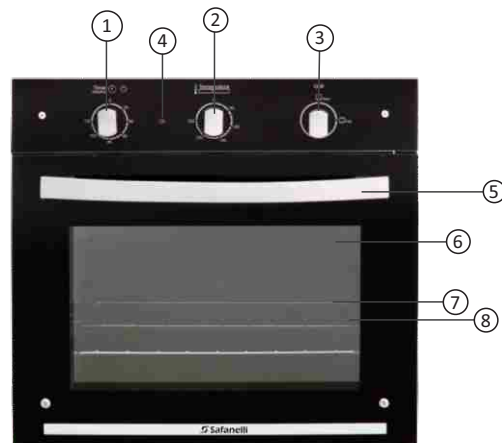
A | É importante na primeira utilização de seu forno, antes de colocar qualquer alimento dentro do mesmo, deixá-lo em aquecimento por 20 minutos, à temperatura de aproximadamente 200 graus. Isto serve para remover quaisquer resíduos de oleosidade que eventualmente surgiram no processo de fabricação e também para ativar o interior auto limpante do forno.

B | Quando da utilização normal, é sempre importante e necessário pré aquecer o forno, antes de colocar o alimento dentro do mesmo.
O pré-aquecimento é feito ligando o timer por 12 a 15 minutos, com o termostato na posição máxima e o grill superior também ligado.

C | Após o pré aquecimento, coloque o alimento dentro do forno, ajustando o termostato até a temperatura recomendada para cada tipo de prato e também ajustando o tempo a ser empregado para a preparação do alimento.
Nesta fase o grill superior deve ou não ser acionado (vai depender do alimento a ser preparado). Em 80% das aplicações, o grill superior deve ser empregado durante todo o tempo de utilização para o assado.
Em 20% dos casos, o alimento é assado somente com o aquecimento inferior, empregando-se o grill superior somente para " dourar" o alimento ao final da preparação.

D | Nunca coloque pesos, panos, etc, sobre a porta do forno. A mesma não está dimensionada para nenhum peso além da sua própria massa.

E | Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

1) Botão Timer (controle de tempo)
e acendimento da lâmpada
2) Botão de controle de temperatura
3) Botão de acionamento da função **grill**
4) Lâmpada piloto
5) Puxador da porta
6) Lâmpada interna
7) Prateleira
8) suporte prateleira

SEQUÊNCIAS DE OPERAÇÕES

PRÉ AQUECER O FORNO

-Ligar o timer no tempo de 15 min.
-Ajustar o termostato na temperatura máxima
-Ligar o botão do ***Grill / dourador***

UTILIZANDO O FORNO

Utilização sem o *Grill / dourador*

-Ligar o botão do termostato na temperatura desejada.
-Acionar o timer no tempo desejado
-Colocar o botão do ***Grill / dourador*** na posição " Desligar "
-Caso queira "Dourar" o alimento acionar o botão do Grill alguns minutos (Ex.: 10 Min.) Antes do desligamento do timer.

UTILIZAR COM O *GRILL/ DOURADOR*

-Ligar o botão do termostato na temperatura desejada e simultaneamente o botão do Grill.
-Acionar o timer no tempo desejado.

*** Atenção:** Os suportes da prateleira são removíveis e laváveis. Sendo fixados nas laterais do forno, devem ser fixados na mesma altura. Encaixe primeiro a parte posterior em seguida a frontal.

6 | Dúvidas e Ocorrências

1. As paredes do móvel ou tampo ficam excessivamente quentes quando o forno é ligado.
Resposta: não está havendo saída do ar quente. verifique se há duto para saída do ar.

2. A resistência superior não fica ''vermelha'' (como ocorre com a inferior).
Resposta: a resistência superior, por ser de apenas 750 watts, não se torna rubra como a inferior.

3. Após acionado o termostato, o forno não aquece.
Resposta: verifique se foi também acionado o timer.

4. Após acionado timer e termostato, o forno não aquece ou demora a aquecer.
Resposta: para um rápido aquecimento é necessário também que o grill superior seja ligado.

5. A lâmpada piloto em alguns momentos fica desligada.
Resposta: é normal, vito que a lâmpada piloto somente liga quando também a resistência está ligada. O termostato desliga as resistências quando a temperatura ajustada foi atingida, e volta a ligá-las, quando a temperatura estiver de 5 a 8 graus abaixo da temperatura ajustada.

6. Os pães e bolos ficam bons externamente, mas crus por dentro.
Resposta: a temperatura de cocção está muito alta e/ ou o grill superior está sendo ligado antes do tempo.

4 | Instruções para Instalação

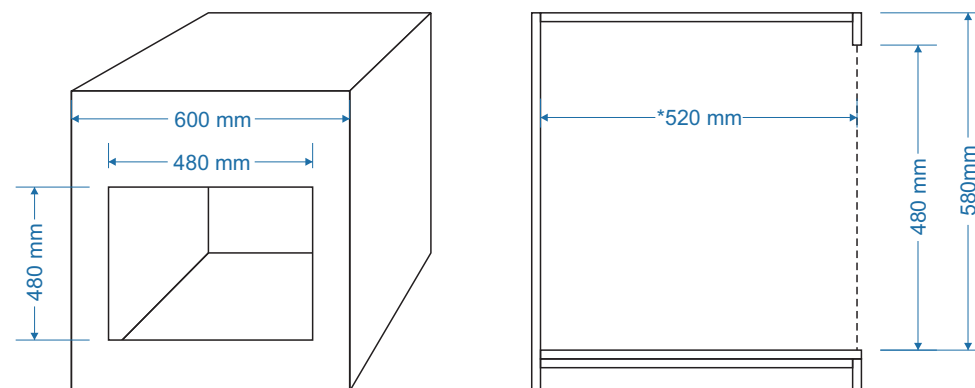
O seu Forno Elétrico SAFANELLI deve ser instalado em um local adequado, tomando os seguintes cuidados:

01) Verifique se a voltagem está correta (127v ou 220 v) e a capacidade da tomada (utilizar no mínimo fio 2,5 mm).

02) Remova completamente a película protetora que envolve a parte pintada ou inox do seu forno SAFANELLI. Se a mesma não for removida, danifica o produto.

03) Abra a porta do forno utilizando o puxador. Faça uma limpeza interna e externa com pano macio e levemente umedecido em água morna. Nunca faça a limpeza com o plugue ligado na tomada. Não utilize álcool ou produtos abrasivos.

O seu forno Safanelli está projetado para ser embutido em nichos de madeira ou alvenaria, desde que respeitadas as dimensões do nicho ilustrado abaixo.
É de vital importância deixar saídas para o ar aquecido proveniente do forno. Para tal nicho deverá ter aberturas como mostrado nos desenhos abaixo ou saídas com divisões equivalentes.

Nichos

*Atenção: Cota de dimensão interna do nicho,
Sem considerar a espessura do móvel.

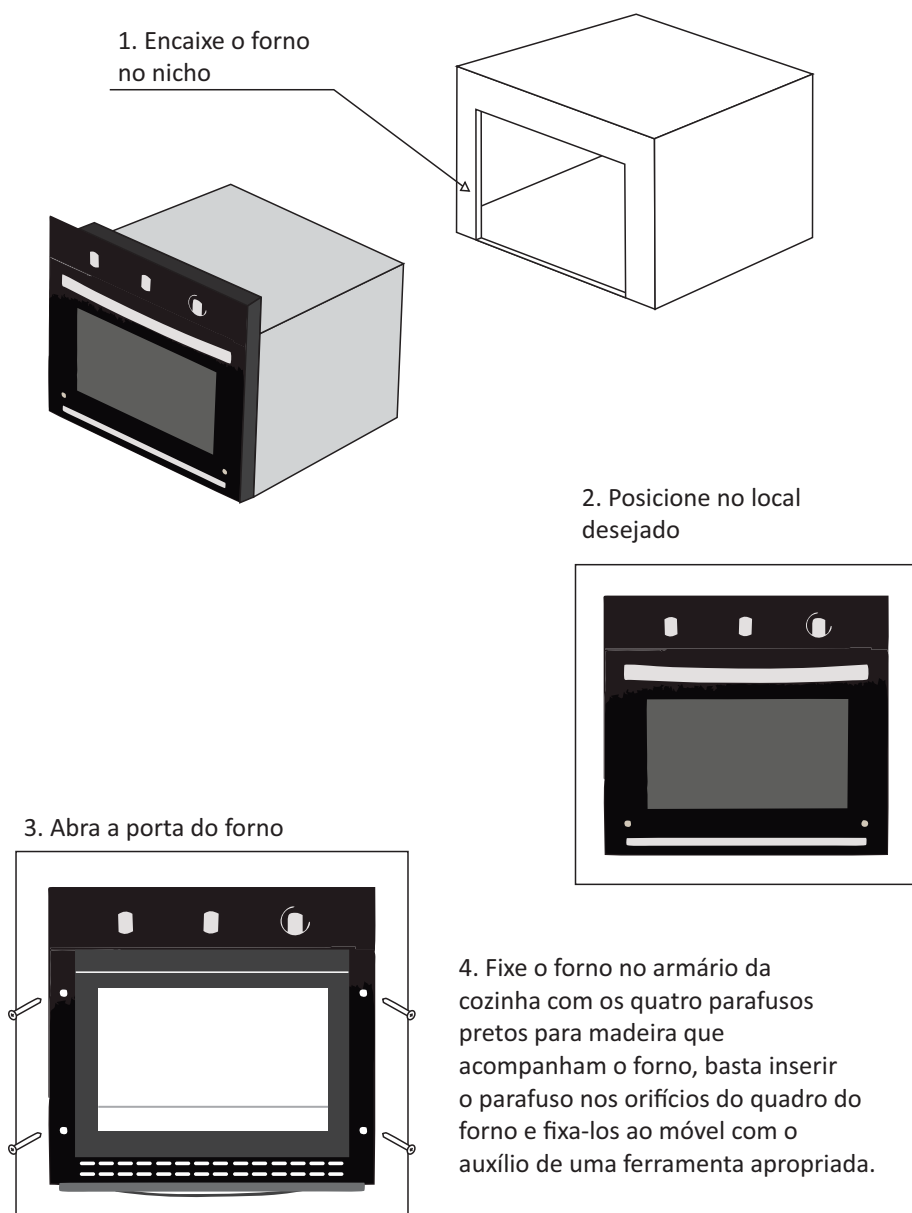
Fixação

Fixação dos fornos ao painel do móvel

1. Encaixe o forno no nicho

2. Posicione no local desejado

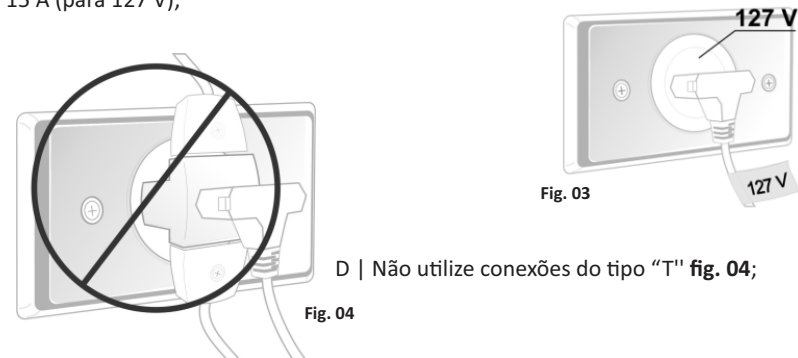
3. Abra a porta do forno

4. Fixe o forno no armário da cozinha com os quatro parafusos pretos para madeira que acompanham o forno, basta inserir o parafuso nos orifícios do quadro do forno e fixa-los ao móvel com o auxílio de uma ferramenta apropriada.

Instalação Elétrica

A | Certifique-se que a tensão da rede é compatível com a do produto **fig. 03**;
B |Use tomada padronizada e aprovada pelo INMETRO, segundo NBR 14136, para plugue 2 P + T com capacidade de 20 A. A seção nominal do cabo é de 4 mm para 127 V e 2,5 mm para 220 V.
C | A rede elétrica deve estar dimensionada para no mínimo 10 A (para 220V) e 15 A (para 127 V);

Fig. 03

Fig. 04

D | Não utilize conexões do tipo “T'' **fig. 04**;

E | Mantenha o cabo de alimentação distante do fundo inferior e fundo superior do produto;

5 | Funções dos Botões de seu Forno

- Botão do timer: quando acionado, acende a lâmpada do forno. Liga o timer no tempo desejado.
Nota: todas as funções de seu forno somente são iniciadas quando o timer for acionado.
- Botão do termostato: serve para ajustar a temperatura desejada para cocção.
O termostato somente inicia o aquecimento do forno se o timer também estiver ligado.
O termostato liga somente a resistência inferior. Para que seja ligado também o grill/dourador é necessário acionar o botão do grill/dourador superior.
- Botão do grill superior: quando acionado, liga a resistência superior do forno, fazendo a função de grill.
Nota: a função grill/dourador somente é ligada se o termostato também for ligado .
Nota: a função grill/dourador é desligada automaticamente pelo termostato quando o forno atinge a temperatura para a qual o termostato foi regulado.
- Luz Piloto: indica que o forno está ligado, sempre que o termostato estiver em funcionamento permanece acesso, assim que atingir a temperatura programada desliga. Se a temperatura estiver em nível baixo, vai ocorrer do forno ligar e desligar com freqüência.